

DAFTAR PUSTAKA

- Anshory, I. 1987. Kimia. Ganeca Exact. Bandung.
- Anton A. 2003. Dasar-dasar Mikrobiologi Industri. Depdikbud. Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. PAU, IPB. Bogor.
- Bryant and Hamaker (1997). Pembuatan chips bawang putih, kajian konsentrasi air kapur dan lama perendaman. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Budiyo, D. 1984. Pengaruh umur terhadap panjang, lebar dan ketebalan kulit sapi PO jantan kering. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Djojowidagdo, S. 2000. Kulit Kerbau Lumpur Jantan, Sifat-Sifat dan Karakteristiknya Sebagai Bahan Wayang Kulit Purwa. Universitas Gadjahmada. Yogyakarta.
- Djojowidogdo, S. 1982. Kajian Kulit dan Pemamfaatannya. Presensi Pada Ciawi, Bogor.
- Fahidin dan Muchlis, 1999. Ilmu dan Teknologi Kulit, Fakultas Teknologi dan Mekanisasi, pertanian, Intitut Pertanian Bogor.
- Faridah, D. Nur., H.D kusumaningrum., N. Wulandari dan D. Indrasti. 2006. Analisa Laboratorium Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Fatimah, T. 1994. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam dan Basa Terhadap Sifat Fisik Kimia Gelatin. Skripsi. Fateta IPB, Bogor.
- Gaman, P.M . Dan K.B. Sherrington, 2000. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi Dan Mikrobiologi. Ed-2. Gajah Mada University Press.
- Hadayana, *et al.*, 1993. Kimia Pangan. Pudjaatmaka, jakarta.
- Hadiwiyoto. 1983. Hasil - Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hakim, L. 2001. Kajian teknologi proses produksi kulit samak di PT. Muhara Dwitunggal Laju Leather Tannery. Laporan Praktek Lapang. Fateta IPB, Bogor.
- Hart, H., craine, L.E. and Hart. D.J. 2003. Kimia Organik Edisi Kesebelas. Erlangga. Jakarta.

- Hendra, W. 2001. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat dan Lama Perendaman Kulit Ikan Pari (*Trygon spp*), IPB.
- Hewitt, P.G. 2003. Conceptual Integrated Science Chemistry. San Francisco. Pearson Education, Inc.
- Hinterwaldner, R. 1977. Raw Material. New York. Academic Press.
- Judoamidjojo, R.M. 1984. Teknik Penyamakan Kulit Untuk Pedesaan. Angkasa. Bandung.
- Judoamidjojo, R.M. 2009. Topografis Kulit. Terjemahan Edisi Kedua. Erlangga. Jakarta.
- Kohar, H.J. dan Agustanti. 2004. Daun Kangkung (*Ipomoea Reptans*) Yang Direbus Dengan Penambahan NaCl Dan Asam Asetat. Makara sains. Jakarta.
- Marlina, Leni. 2010. Modul pembelajaran kimia. Diakses Padang, 20 Juni 2016 dari <http://cicik-nie.blogspot.co.id/2010/03/modul-pembelajaran-kimia.html>
- Muin A. N., 2014. Pengaruh bagian kulit dan lama perendaman dalam larutan asam cuka (CH_3COOH) terhadap kualitas kerupuk kulit kerbau. Fakultas Peternakan. UNHAS. Makasar.
- Pantastico, E.B. 1986. Fisiologi Pasca Panen, Peranan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropikal dan Subtropikal. UGM Press. Yogyakarta.
- Purnomo E. 1987. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit. Akademi Teknologi Kulit. Yogyakarta.
- Purnomo E. 1992. Penyamakan Kulit Kaki Ayam. Kanisius. Yogyakarta.
- Purnomo E. 2003. Pengetahuan Dasar Teknologi Penyamakan Kulit. Akademi Teknologi Kulit Yogyakarta.
- Radiman. 1990. Penuntun Pembuatan Gelatin, Lem dan Kerupuk dari Kulit Hewan Secara Industri Rumah/Kerajinan. Balai Penelitian Kulit. Yogyakarta.
- Rahayu, W. P. 2001. Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ranganna S. (1986). Handbook of analysis and quality control for fruit and vegetable products. Tata McGraw-Hill Publishing Company, New Delhi, India. pp. 124-125.

- Roger Blench; Matthew Spriggs (1999), *Archaeology and language* 35, Routledge, ISBN 0415117860, 9780415117869. Diakses Padang, 20 Juni 2016 dari https://id.wikipedia.org/wiki/Asam_asetat
- Romans, J. R. et al., 1994. *The Meat We Eat*. Interstate Publishers, INC.
- Said, M. I. 2013. Profil histologis serabut kolagen pada kulit kambing bligon yang direndam dalam larutan asam dan basa lemah pada konsentrasi berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil ternak*, April 20013. Hal 19-24.
- Sarkar, K. T. 1995. *Theory and Practice of Leather Manufacture*. Published by The Author. 4, Second Avenue, Mahatma Gandhi Road, Madras 600041 India.
- Sarsojoni, 1996, *Kamus Kimia*, Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sharphause, J.H., 1971, *Leather Technicians Hand Book*, 9 ed., 83-90, Vernon Lock Ltd., London.
- Sudarjo, Purnomo E, dan Wazah, 1994, *Teknologi Penyamakan Kulit 2*, BP Panca Usaha, Yogyakarta.
- Sutejo, A. 2000. Pembuatan rambak sapi. *Jurnal Makanan Tradisional*.
- Sutrisno, K. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk Kulit*. Jurusan Teknologi Pengolahan Bahan Pangan Dan Gizi, IPB. Bogor.
- Triatmojo. S. 2000. Pualitas kerupuk kulit stratum papilare dan retikulare. *Jurnal Agrosain* 13(2), Mei 2000. 211-224. *J. Ilmu-ilmu peternakan* 21 (3):18 – 29).
- Verheul, M., S.P.F.M. Roefs and C.G. de Kruif. 1998. Kinetics of heat-induced aggregation of β -lactoglobulin. *J of Agric and Food Chem* (46): 896–903.
- Wang, L., M.A.E.Auty, A.Rau, J.F.Kerry and J.P Kerry. 2008. Effect of pH and addition of corn oil on the properties of gelatin based biopolymer film. *J .of Food Engineering*, 90 (1), 11-19.
- Widati, A. S. 2007. Pengaruh lama pengapuran terhadap kadar air, kadar protein, kadar kalsium, daya kembang dan mutu organoleptik kerupuk rambak kulit sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.*, Februari 2007. 47-56.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zaenab. 2008. *Industri Pengolahan Air Limbah Industri Penyamakan Kulit*. Diakses dari <http://www.kimpraswil.go.id/litbang>